ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Cafetería y Barismo: Extracción, Elaboraciones y Servicio del Café

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este programa de ICUFOR diseñado para quienes desean convertir su pasión por el café en una carrera profesional sólida. El sector de la cafetería de especialidad experimenta un crecimiento constante, demandando profesionales capacitados que dominen tanto las técnicas de extracción como la gestión integral del servicio. Esta formación te preparará para destacar en un mercado competitivo donde la excelencia y el conocimiento especializado marcan la diferencia.

A lo largo del programa, profundizarás en los fundamentos del café desde su origen botánico hasta el análisis sensorial profesional según estándares SCA. Dominarás las técnicas de extracción en máquina de espresso y métodos alternativos como V60, Chemex, AeroPress o cold brew, comprendiendo las variables científicas que determinan una taza equilibrada.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos del café, analizando su origen botánico, métodos de procesado, perfiles de tueste y principios del análisis sensorial.

Aplicar las técnicas de manejo de la máquina de espresso y de los métodos de filtrado, inmersión y extracción en frío, ajustando parámetros según el perfil sensorial deseado.

Diseñar cartas de bebidas y recetas propias, estandarizando fichas técnicas, calculando costes y definiendo propuestas de maridaje con coherencia sensorial.

Aplicar la normativa de seguridad alimentaria e higiene, incorporando el sistema APPCC y las buenas prácticas de manipulación, trazabilidad y gestión del aprovisionamiento.

Dominar los principios científicos de la extracción, identificando las variables clave —ratio, temperatura, tiempo, presión y calidad del agua— que determinan el resultado en taza.

Desarrollar habilidades en la texturización de leche y alternativas vegetales, elaborando bebidas clásicas y de especialidad con técnicas de vaporizado y arte latte.

Implementar estándares de servicio profesional y atención al cliente, aplicando protocolos de comunicación y resolución de incidencias en el entorno de cafetería.

Incorporar criterios de sostenibilidad e innovación en la práctica del barismo, identificando certificaciones éticas, tendencias de mercado y oportunidades de desarrollo profesional.

Temario

01 Fundamentos del café: origen, botánica, procesado y cultura cafetera

1.1. Historia y evolución del cultivo y consumo de café en el mundo
1.2. Botánica del cafeto: especies, variedades y concepto de terroir
1.3. Métodos de recolección y procesado del café verde
1.4. El tueste del café: principios, fases y desarrollo de perfiles de tueste
1.5. Análisis sensorial y cata profesional de café

02 Técnicas de extracción del café y equipamiento profesional

2.1. Principios científicos de la extracción del café
2.2. La molienda del café: granulometría y su relación con cada método de extracción
2.3. Calidad y tratamiento del agua para la preparación profesional de café
2.4. La máquina de espresso: funcionamiento, componentes y manejo profesional
2.5. Métodos de extracción por filtrado y vertido (pour over)
2.6. Métodos de extracción por inmersión: prensa francesa, AeroPress y sifón
2.7. Métodos de extracción en frío: cold brew y cold drip
2.8. Mantenimiento, limpieza e higiene del equipamiento de extracción y molienda

Temario

03 Elaboraciones y bebidas especializadas a base de café

3.1. Clasificación y tipología de bebidas clásicas y contemporáneas a base de espresso
3.2. La leche y sus alternativas vegetales en la elaboración de bebidas de café
3.3. Arte latte: técnicas de vertido libre y diseño sobre la superficie del café
3.4. Bebidas frías, heladas y de temporada a base de café
3.5. Desarrollo de recetas propias y diseño de una carta de bebidas signature
3.6. Maridaje del café con alimentos: principios de combinación y propuestas de servicio complementario

04 Servicio profesional, gestión operativa y sostenibilidad en el entorno de cafetería

4.1. Estándares de servicio y atención al cliente en cafetería de especialidad
4.2. Organización del puesto de trabajo y flujo eficiente de operaciones en barra
4.3. Normativa de seguridad alimentaria, higiene y gestión del aprovisionamiento en cafetería
4.4. Sostenibilidad, innovación y desarrollo profesional en el sector cafetero

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06
Contenidos actualizados
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07
El curso, por escrito
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08
Autónomo, pero acompañado
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09
Enseñanza adaptada
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10
Estudio sencillo e intuitivo
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

